

---

# Pstrągi z migdałami

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1094 razy.

4 średniej wielkości pstrągi  
10 dag migdałów (mogą też być orzechy laskowe)  
4-6 łyżek oleju  
2 łyżki masła  
łyżka mąki  
natka pietruszki  
pieprz  
sól  
cytryna lub sok cytrynowy

Pstrągi oczyścić , opłukać , natrzeć wewnątrz solą i pieprzem, obtoczyć w mące. Olej rozgrzać na patelni i smażyć ryby, aż uzyskają ciemnozłoty kolor. Sparzone i obrane ze skórki orzechy albo migdały posiekać i przyrumienić w tłuszczu ze smażonych ryb, po czym dodać masło, sok z cytryny, rozmieszać i poleć ryby na półmisku. Udekorować plasterkami cytryny i natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD